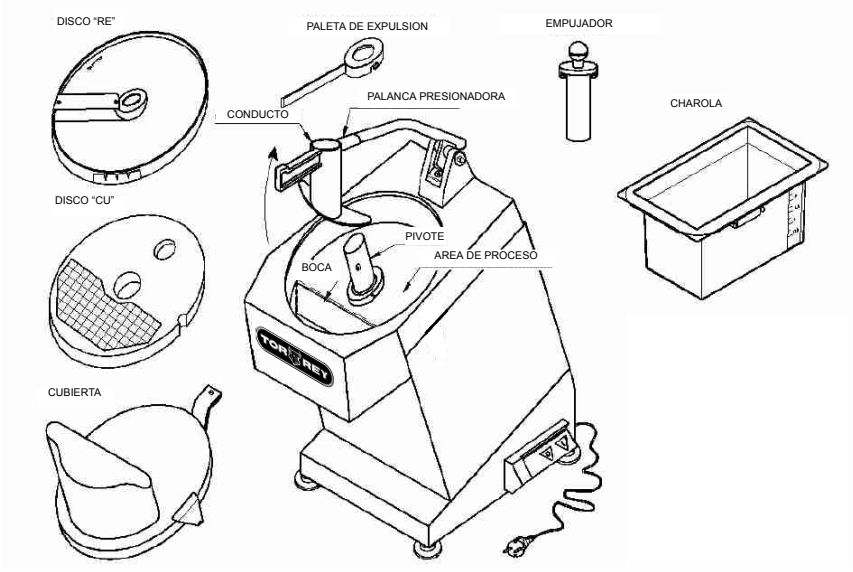


Fig. No. 28.- Vista del desmantelamiento de la máquina para limpieza.

CAP. 8 DESMANTELAMIENTO

8.1 - FUERA DE SERVICIO

Si por alguna razón decidiera poner la máquina fuera de servicio, asegurese de que nadie la pueda usar, haga lo siguiente:

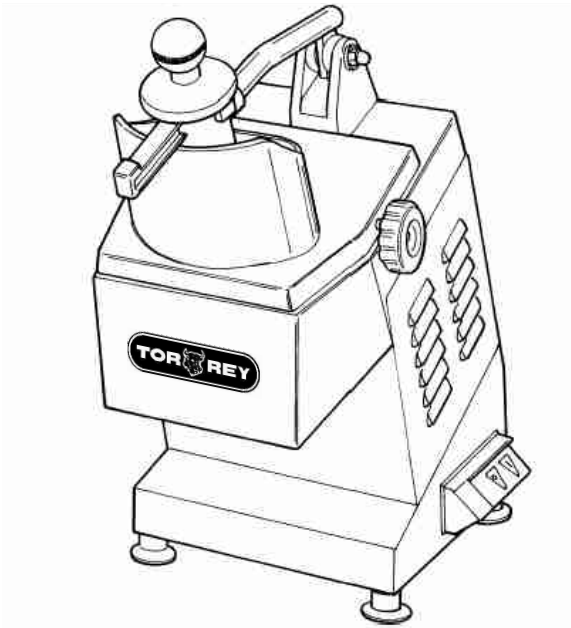
=> Corte y quite el enchufe de conexión eléctrica.

8.2 - DESECHAR

Una vez que la máquina ha sido puesta fuera de servicio y se desea desechar. Para desecharlo correctamente llame a una compañía que se especializa en esta clase de servicio y ponga especial atencion en el tipo de material de los componentes. (Vea CAP. 1 Parte 2.2).

GRACIAS POR EL TIEMPO DEDICADO A LEER ESTE MANUAL, SI TIENE DUDAS O COMENTARIOS, FAVOR DE CONTACTAR A SU DISTRIBUIDOR AUTORIZADO O A:

PROCESADOR DE VEGETALES
PV-90



MANUAL DE OPERACION Y MANTENIMIENTO

NOTA

- Este manual ha sido escrito para proporcionarle a nuestros clientes toda la información correspondiente a la máquina y las especificaciones para su correcta utilizacion, incluyendo las instrucciones para uso y mantenimiento que permitan el mejor uso del equipo manteniendo asi la eficiencia con el tiempo.
- Este manual se le debe proporcionar a el operador del equipo para que conozca a fondo el equipo.

INDICE DE CAPITULOS

CAPITULO 1 - INFORMACION SOBRE LA MAQUINA pag. 5
1.1 - PRECAUCIONES
1.2 - DESCRIPCION DE LA MAQUINA
1.2.1 - Descripcion General
1.2.2 - Construcción (Materiales usados)
1.3 - SEGURIDAD
1.3.1 - Generalidades
1.3.2 - Seguridad Electrica
1.4 - Accesorios + UTENSILIOS
1.4.1 - Accesorios
1.4.1.1 - Accesorios estandard
1.4.1.2 - Accesorios no estandard
1.4.2 - Untensilios.

CAPITULO 2 - INFORMACION TECNICA pag. 13
2.1 - VOLUMEN, PESO, CARACTERISTICAS...

CAPITULO 3 - DESEMPAQUE DE LA MAQUINA pag. 14
3.1 - ENTREGA DE LA MAQUINA
3.2 - CHECANDO EMPAQUE Y CONTENIDOS
3.3 - DESAGASE DEL EMPAQUE.

CAPITULO 4 - INSTALACION pag. 15
4.1 - ACOMODANDO LA MAQUINA
4.1.1 - Acomodando la bandeja recolectora
4.2 - INSTALACION ELECTRICA
4.2.1 - PV-90 Procesador de Vegetales monofásico (115 V, 60 Hz).

6.2.7 - La máquina no enciende:
Revise que todos los dispositivos de seguridad esten en la posición correcta. (Vea Capitulo 1 punto 1.3 Seguridad) y que esta conectada la clavija del tomacorriente y que los interruptores generales esten encendidos.

CAP.7 - LIMPIEZA DE LA MAQUINA

7.1 - Observaciones Generales

- La limpieza de la máquina es una operación que debe realizarse al menos una vez al día, si es necesario con mayor frecuencia.
- Todas las partes del procesador de vegetales que estan en contacto directo e indirecto con los alimentos, deben ser limpiados escrupulosamente.

Antes de realizar cualquier operación es necesario que:
Desconecte la clavija del tomacorriente de la fuente de alimentación a fin de aislar completamente la máquina.

Sea prudente y cuidadoso al limpiar los discos ya que estan muy afilados.

7.2 - PRODUCTOS QUE SE DEBEN USAR
La máquina puede ser limpiada con detergente a la temperatura ambiente, hagalo con la ayuda de un trapo humedo. No debe ser limpiada a chorro de agua con manguera o utensilios, cepillos y objetos similares pueden dañar la superficie de la máquina.

NOTA: No ponga ninguno de los componentes en el lavaplatos.

7.3 - PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

¡CUIDADO !

Desconecte la máquina de la fuente de energía eléctrica.
Quite la cubierta y todos los discos, también la paleta desviadora y la charola recibidora.

Cuidadosamente limpie las aberturas, completamente el area de proceso de vegetales y el pivote que soporta los discos.

Además, quite las migajas que quedan y toda la superficie externa de la maquina y el empujador.

Al final seque todas las superficies con un trapo y reensamble la máquina.

INDICE DE ILUSTRACIONES

FIG. n°1 - Vista general del procesador de vegetales modelo PV-90. pag. 6
FIG. n°2 - Microswitch de Seguridad Eléctrica pag. 8
FIG. n°3 - Dispositivos de Seguridad Mécanica pag. 8
FIG. n°3A - Dispositivos de seguridad Eléctrica pag. 8
FIG. n°4 - Posicion de la charola para permitir arranque pag. 9
FIG. n°5 - Panel de encendido y apagado pag. 9
FIG. n°6 - Empujador de vegetales pag.10
FIG. n°7 - Charola recibidora con sensor magnético pag.10
FIG. n°8 - Charola de deslizamiento pag.10
FIG. n°9 - Paleta desviadora pag.10

FIG. n°11 - Disco tipo “RE” pag.11
FIG. n°12 - Disco tipo “RA” pag.11
FIG. n°13 - Disco tipo “BA” pag.12
FIG. n°14 - Disco tipo “CU” pag.12
FIG. n°15 - Dimensiones pag.13
FIG. n°16 - Descripción del empaque pag.14
FIG. n°17 - Posicionando charola y equipo pag.16

FIG. n°19 - Placa de datos pag.17
FIG. n°20 - Direccion de rotación de los discos pag.17

FIG. n°21 - Instalación eléctrica monofásica pag.18
FIG. n°22 - Interruptores de arranque y paro pag.19
FIG. n°23 - Desensamble del desviador pag.20
FIG. n°24 - Ensamble del par de discos CU-RE pag.20
FIG. n°25 - Posición correcta pag.20
FIG. n°26 - Carga de producto a traves de la boca del procesador pag.21
FIG. n°27 - Carga del producto a traves de la boca del empujador pag.21
FIG. n°28 - Vista del desmantelamiento de la máquina para limpieza pag.24

B Una vez que el producto que se va a procesar se termina y se levanta el empujador, un mecanismo de seguridad desconecta el motor y los discos dejan de girar, si más producto es puesto en la boca del procesador y el empujador es bajado el disco automaticamente comenzara a procesar.

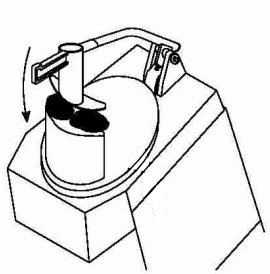


Fig. n°26 - Carga de producto a travez de la boca del procesador

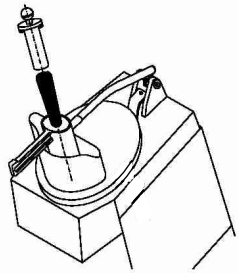


Fig. n°27 - Carga de producto a travez de la boca del empujador

C Proceda tal y como dice en el punto 5.1 “A” para remplazar los discos y cambiarlos en el procesador. Después de armarlo el circuito eléctrico prevendra que la máquina arranque inesperadamente, luego presione el boton “I” para comenzar a operar el equipo.

D Vacíe el contenido de la charola recibidora cada 2 a 3 ciclos de operación, si usa el equipo con la charola recibidora llena esto puede impedir el flujo correcto de salida del producto que se este cortando causando cortes incorrectos, atascamiento del equipo o daño al motor.

CAP.6 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS PRACTICOS

6.1 - OBSERVACIONES GENERALES

Antes de desarrollar cualquier operación es necesario hacer lo siguiente: Desconecte la clavija del tomacorriente de la fuente de alimentación a fin de aislar completamente la máquina.

6.1.1 - BANDA

No hay necesidad de ajustar la banda. Generalmente necesita ser reemplazada despues de 3 ó 4 años, en caso de que se rompa llame a la asistencia tecnica de su “Distribuidor Torrey Autorizado”.

6.1.2 - PATAS

Con el tiempo las patas pueden deteriorarse y perder su elasticidad, esto disminuye la estabilidad de la máquina. Cambielas si esto sucede.

6.1.3 - CAMBIE LAS ETIQUETAS DEL INTERRUPTOR

Las etiquetas del interruptor pueden mancharse, rasgarse y/o agujerarse debido al uso. Llame a su Distribuidor Torrey Autorizado para su reemplazo.

6.1.4 - CONEXIONES ELECTRICA

Periodicamente cheque el aislamiento de los cables que no esten rasgados. Si el cordon de alimentación es dañado, este debe ser reemplazado por el fabricante o su agente de servicio o por personal calificado para evitar el riesgo. Este aparato tiene sujetacables tipo Y.

6.1.5 - DISCOS

Los filos de las navajas pueden deteriorarse con el uso. Para los discos RA 2,7 y CU 10, 20; se requeriran nuevos discos. Para los discos RE 5,10 y 14 y BA 8 y 10; las navajas pueden ser reemplazadas. En este caso, llame a su “Distribuidor Torrey Autorizado” especificandole el modelo del disco que desea reemplazar.

6.2 - QUE HACER SI...

6.2.1 - El disco parece no entrar en el pivote:
Cheque que el disco y el pivote que soporta los discos hayan sido propiamente limpios.

6.2.2 - La tapa del procesador no cierra propiamente:
Cheque que la orilla ha sido puesta correctamente y se ha limpiado correctamente.

6.2.3 - El producto no se corta propiamente:
Compruebe que las cuchillas no tengan desgaste y esten bien afiladas.

6.2.4 - El producto se expulsa con dificultad o se corta mal:
Cheque que la paleta desviadora sea ensamblada con los discos RA (todos los modelos) RE 1,2,3,4 y BA 4, que la charola no este llena y que la abertura de salida no este obstruida.

6.2.5 - La máquina se atasca:
Asegúrese de que el producto que se procesará no esté congelado o demasiado duro y de que la corriente eléctrica provista es igual a la que esta marcada en la placa de datos (Fig. n°19).

6.2.6 - El microswitch de la palanca del empujador no funciona:
Cheque que que no este bloqueado por suciedad u otras particulas.

4.3 - DIAGRAMA ELECTRICO DEL EQUIPO
4.4 - REVISANDO EL ORDEN DE FUNCIONAMIENTO

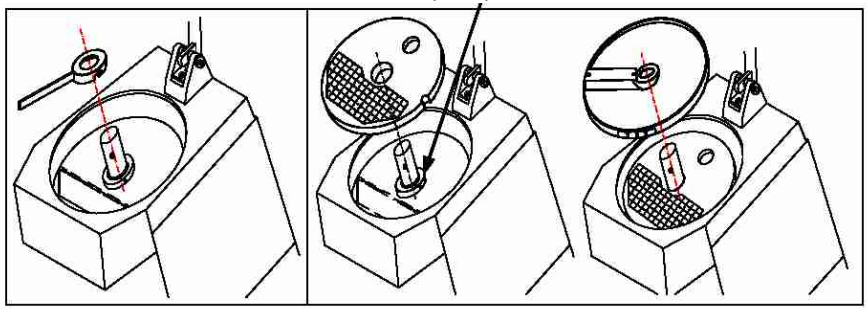
CAP.5 - USO DE LA MAQUINA pag. 19
5.1 - ENSAMBLE DE DISCOS
5.2 - CORTE Y CARGA DE PRODUCTO

CAP.6 - MANTENIMIENTO Y CONSEJOS PRACTICOS pag. 21
6.1 - OBSERVACIONES GENERALES
6.1.1 - Banda
6.1.2 - Patas
6.1.3 - Cambie las etiquetas del interruptor
6.1.4 - Conexiones electricas
6.1.5 - Discos
6.2 - QUE HACER SI....
6.2.1 - El disco parece no entrar en el pivote
6.2.2 - La tapa del procesador no cierra apropiadamente
6.2.3 - El producto no se corta apropiadamente
6.2.4 - El producto se expulsa con dificultad o se corta mal
6.2.5 - La máquina se atasca
6.2.6 - El microswitch de la palanca del empujador no funciona
6.2.7 - La máquina no enciende

CAP.7 - LIMPIEZA DE LA MAQUINA pag. 23
7.1 - OBSERVACIONES GENERALES
7.2 - PRODUCTOS QUE SE DEBEN USAR
7.3 - PROCEDIMIENTO DE LIMPIEZA

CAP.8 - DESMANTELAMIENTO pag. 24
8.1 - FUERA DE SERVICIO
8.2 - DESECHAR

Casos en los que la paleta desviadora no debe ensamblarse



(Fig. n°23) (Fig. n°24)

Fig. n°23 - Desensamble de la paleta desviadora.
Fig. n°24 - Ensamble del par de discos CU-RE.

5.2 - CORTE Y CARGA DE PRODUCTO

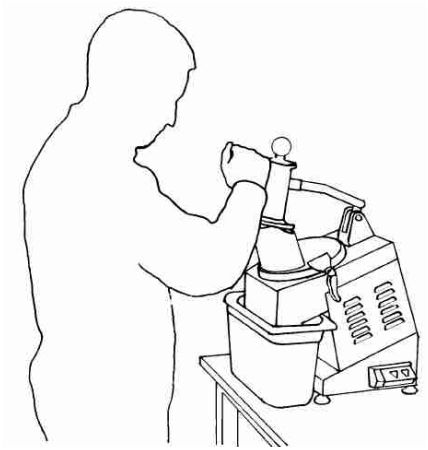


Fig. n°25 - Posición Correcta.

¡ ATENCION !

Mientras la máquina esta en operación se debe guardar una posición, el cuerpo debe estar perpendicular a la superficie (vea Fig. n°25). No se pare en una posición que alguna parte del cuerpo este en contacto directo con las partes en movimiento.

Nota: El producto a procesar por el PV-90 debe ser cargado cuando el motor no esta encendido.

El procedimiento es como sigue:

A Cargue el producto que se procesará en la abertura de la tapa (según Fig. n°25). Si el producto es pequeño de tamaño (como las zanahorias, los rabanos, etc.) cargue el material vía el conductor en el empujador (vea Fig. n°27). Encienda la máquina y suavemente presione con la ayuda del empujador.

CAP.1 - INFORMACION SOBRE LA MAQUINA

1.1 - PRECAUCIONES

- El Procesador de Vegetales debe ser unicamente utilizado por personal capacitado y que ha leido con las reglas contenidas en este manual.
- Tambien asegurese que el personal que va ha estar en contacto ocasionalmente con la máquina también lea este manual.
- Esta máquina esta equipada con dispositivos de seguridad, de cualquier manera evite poner las manos cerca de las partes en movimineto.
- Antes de limpiar o dar mantenimiento al equipo desconecte la clavija de la fuente de energía eléctrica.
- Cuando se abra para limpieza o mantenimiento del procesador y se desconecten los dispositivos de seguridad, sea muy cauteloso y evalue los riesgos que corre.
- Durante la limpieza o mantenimiento, mantengase concentrado en la operación que realiza.
- Periodicamente revise la condición de las conexiones electricas, si esta desgastado y no esta completamente intacto representa un serio peligro de choque eléctrico.
- Si se presume o la máquina muestra signos de malfuncionamiento, es aconsejable que no la utilize y llame a su Distribuidor Torrey Autorizado
- No utilize el procesador de vegetales para cortar productos congelados, ni carne o pescado con huesos ni para ninguna clase de productos no alimenticios.
- Nunca intervenga directamente en la reparacion del equipo, llame a un técnico autorizado.
- Siempre use la palanca con el empujador para cortar el alimento.
- Para prevenir cualquier clase de problema, nunca rellene demasiado la abertura del procesador y nunca presione demasiado duro.

a El fabricante queda exento de los daños en cualquiera de los siguientes casos:

– La máquina es reparada por personal no autorizado;

– Los componentes de refacción no son originales y los discos no son provistos por nosostros;

– Las instrucciones en este manual no son seguidas con atención;

– Las superficies de la máquina son tratadas con productos inapropiados.

1.2 - DESCRIPCION DE LA MAQUINA

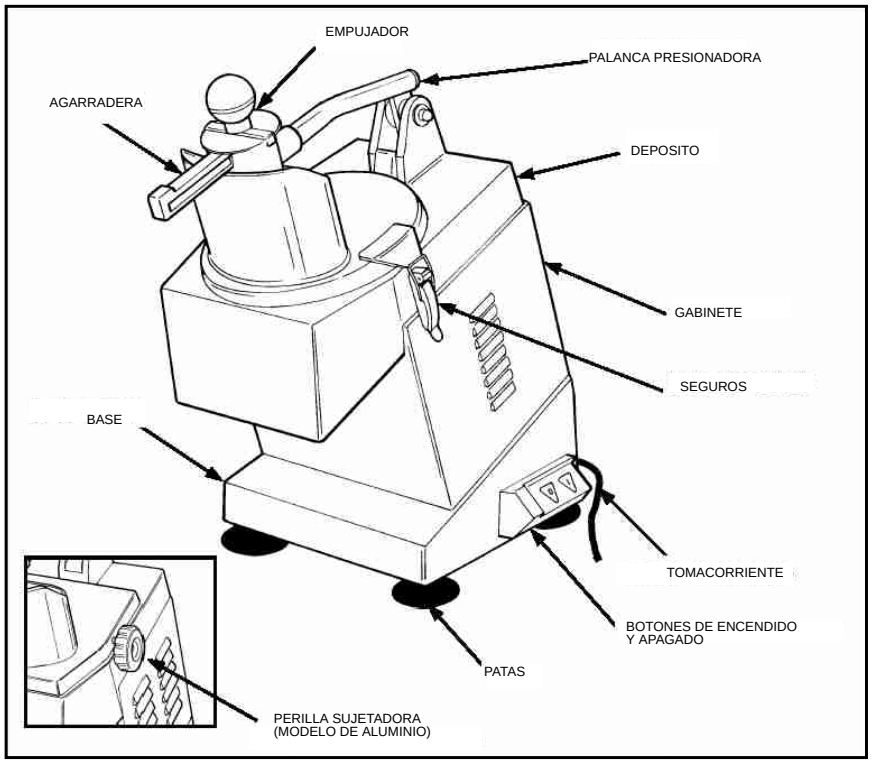


Fig. n°1 - Vista general del procesador de vegetales modelo PV-90.

1.2.1 - DESCRIPCION GENERAL

El procesador de Vegetales PV-90 fue especialmente diseñado para cortar vegetales, fruta y queso garantizando:

- Máxima seguridad al usarlo, limpiarlo o al darle mantenimiento;
- Máxima higiene, logrado gracias a la escrupulosa seleccion del material que esta en contacto con la comida, y su diseño que elimina los filos y las esquinas que estan en contacto con el alimento, asi mismo es de facil limpieza y mantenimiento.
- La robustez y estabilidad de todos los componentes;
- Minimo ruido gracias a su transmision por banda;
- Gran flexibilidad de uso.

4.4 - REVISANDO EL ORDEN DE FUNCIONAMIENTO

Probando el orden de funcionamiento:

a) Presione el boton “I” y luego el boton “O” y así revisamos el funcionamiento de arranque y paro de la máquina (Fig. n°22).
b) Revise que el motor arranque y subsecuentemente pare cuando se levanta y baja la palanca presionadora.
c) Cheque que la máquina se apage cuando la cubierta es removida y que se restablece cuando se presiona el boton “I” despues de poner la cubierta en su lugar.
d) Revise lo mismo que el punto “c” pero quitando y poniendo la charola recolectora.

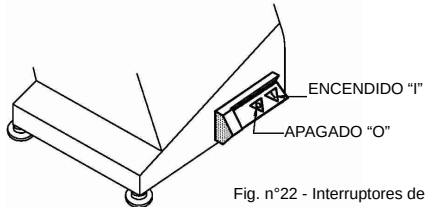


Fig. n°22 - Interruptores de arranque y paro

CAP.5 - USO DE LA MAQUINA

5.1 - ENSAMBLE DE DISCOS

A Seleccione el disco deseado de los siguientes RE 5 - 10 y 14, RA 2 - 7, o BA 8 y 10; despues de quitar la tapa de acero o de aluminio, pongalo en el pivote. Permitale girar libre y normalmente hasta que este completamente ganchado. Cierre bien la tapa y agarrelo con los broches o seguros o con la perilla sujetadora en el modelo de aluminio. (PARA CORTAR CUADROS)

B Seleccione el par de discos deseado de entre los modelos CU 10-RE10, CU10-RE10, CU20-RE14. Primero inserte el disco CU, con las muescas a la derecha visto del frente de la máquina. Luego ensamble el disco RE con el mismo procedimiento descrito en el punto “A”(vea Fig. n°24).

NOTA: LA PALETA DESVIADORA NO DEBERA SER ENSAMBLADA JUNTA CON EL PAR DE DISCOS CU-RE.

C La máquina se proveera con la paleta desviadora (Fig. n°9), es recomendable usarla junto con los discos RE 5, RA 2-7 y BA. La paleta debera ser ensamblada en el pivote antes que cualquier disco (segun Fig. n°23). El procedimiento de ensamble de la paleta se describe en el punto “A”.

4.3 - DIAGRAMA ELECTRICO DEL EQUIPO

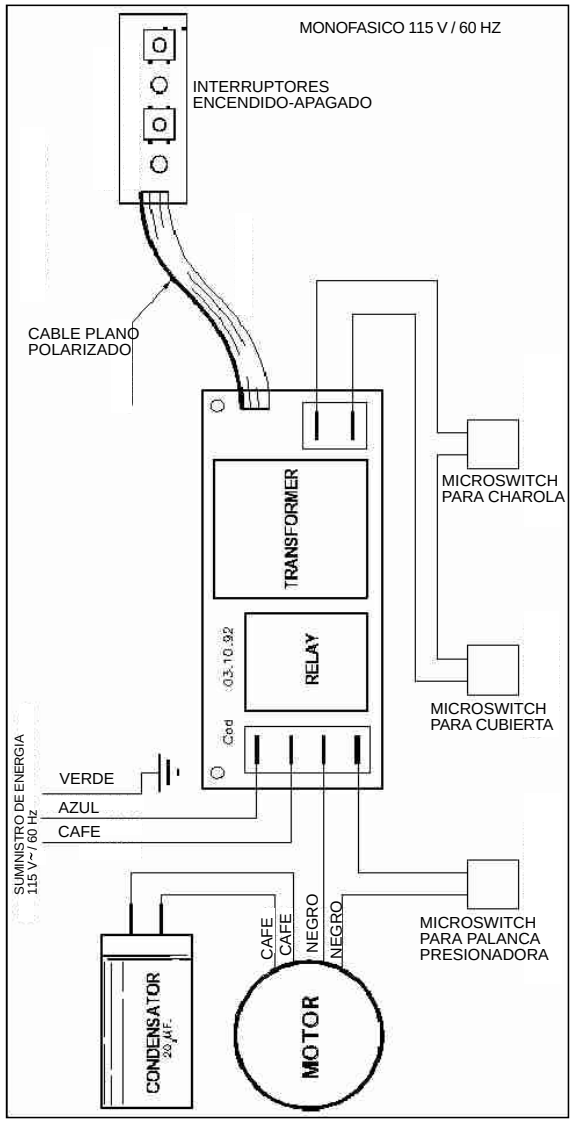


Fig. n°21 - Instalación Eléctrica monofásica

1.2.2 - CONSTRUCCION (Materiales usados)

El procesador de vegetales PV-90 esta construido adoptando materiales de la mas alta resistencia mecanica, a raspaduras, choque estructural y agentes corrosivos normalmente encontrados en los productos procesados. Particularmente:

- El depósito y la base son de aluminio anodizado, el cual tiene resistenciaa medios ambientes de alta oxidación, tambien se garantiza el contacto higienico con comida y la no adherencia de acidos y sales.
- El gabinete, cubierta, palaca presionadora, el pivote para discos estan hechos de acero inoxidable tipo 304 ó 430.
- Empujador, presionador, charola recibidora, y la caja de control son de un plastico resistente adecuado para contacto con comida.
- Los discos para el procesamiento del producto estan hechos de:

a) Las series desiscos RE, BA y CU tienen una estructura de aluminio con navajas en acero AISI 420.

b) La serie RA tienen una estructura de plastico y con navajas en acero 4120.

1.3 - SEGURIDAD

1.3.1 - GENERALIDADES

1.3.2 - SEGURIDAD ELECTRICA

El PV-90 procesador de vegetales es dotado con sensores:

A En la placha presionadora, capaz de bloquear el funcionamiento de la maquina al ser levantada arriba del punto de bloqueo de la abertura de la entrada y convirtiendose en peligrosa, se activa al bajar la palanca y así desaparecer dicha condicion peligrosa.(Fig. n°2).

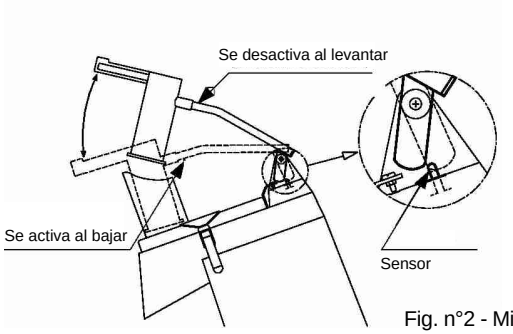


Fig. n°2 - Microswitch de Seguridad Eléctrica

B En la cubierta, es capaz de bloquear el funcionamiento de la máquina al ser quitada la cubierta (ejem. para reemplazar los discos) (Fig. n°3A), y eso asegura el voluntario arranque de la máquina (presionando el boton “I”) unicamente si la cubierta esta en su posición, adecuadamente y bien ajustada con los seguros o con la perilla sujetadora. (Fig.n°3)

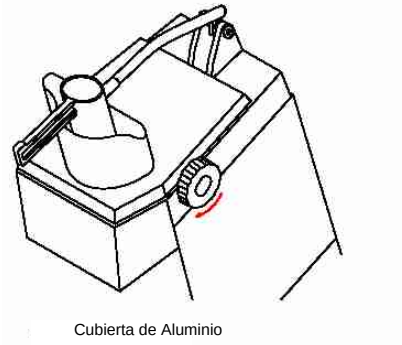


Fig. n°3 - Dispositivo de seg

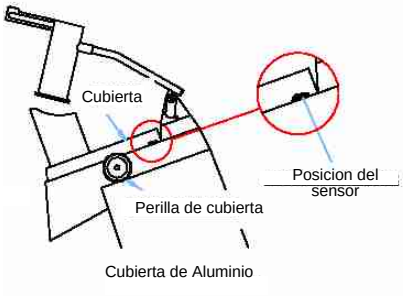


Fig. n°3A - Dispositivos de Seguridad Eléctrica

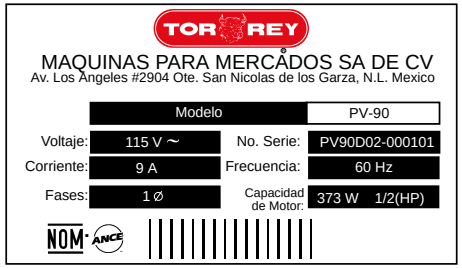


Fig.n°19 -Placa de Datos

Ademas cheque que toda la información contenida la placa de datos (Fig n°19) corresponda a la información del lugar de instalación y de la documentacion técnica.

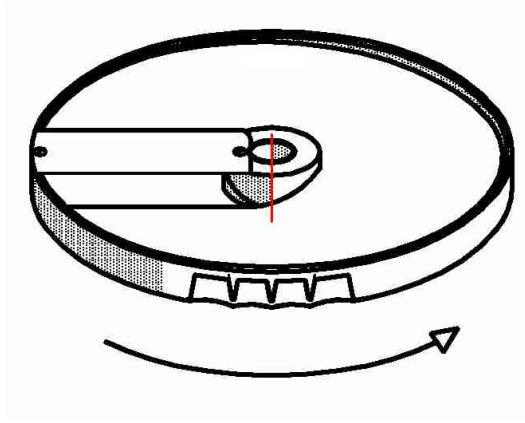


Fig. n°20 - Dirección de rotación de los discos.

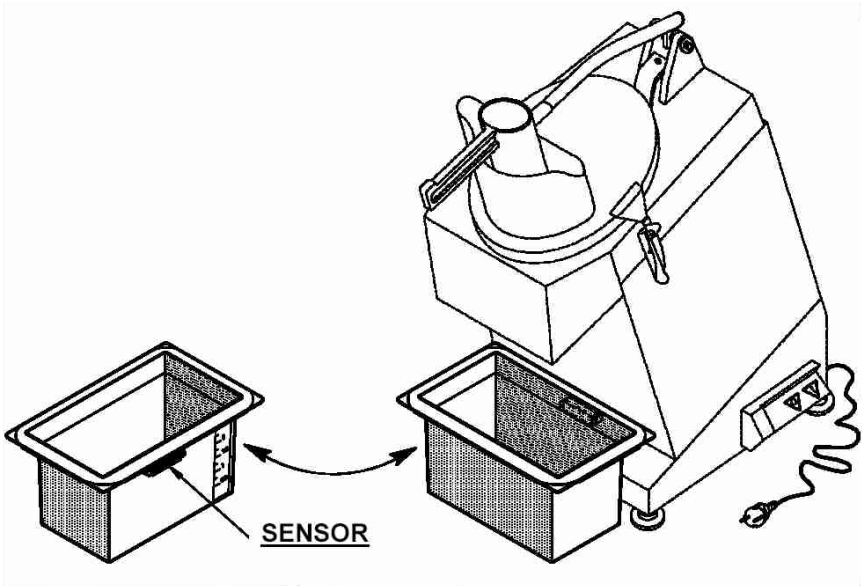


Fig. n°17 posicionando charola y equipo.

¡ IMPORTANTE !

No cambie la charola por cualquier otro recipiente ya que esta esta equipada con un sensor de seguridad que evita que funcione si no tiene la charola en su lugar.

4.2 - INSTALACION ELECTRICA

4.2.1 - EL PROCESADOR DE VEGETALES MONOFASICO PV-90 (115 Volts, 60 Hz)

El Procesador de vegetales modelo PV-90 es provisto con un cable tomacorriente de 1,5 m de longuitud con una clavija no desmontable. Asegurese de que la fuente de alimentación sea de 115 volts +- 10% y que el contacto sea polarizado para evitar cualquier choque eléctrico.

C En la estructura de la máquina es capaz de ser bloqueada al poner la charola en una posicion equivocada o al moverla de su lugar, si se regresa a la posición correcta entonces voluntariamente se podra oprimir el boton “I” y arrancar el equipo nuevamente.

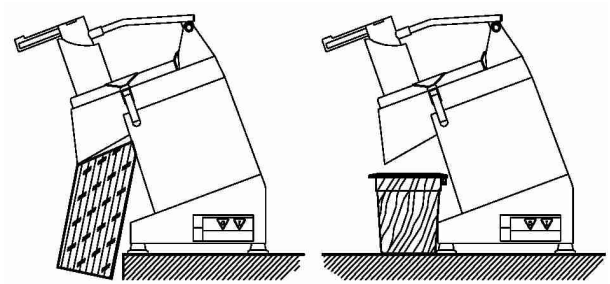


Fig. n°4 - Posición de la charola para permitir arranque.

Además de eso el PV-90 esta provisto con:

D Una protección en el panel de botones hermético a la entrada de agua. (Fig. n°5).

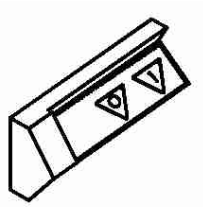


Fig. n°5 - Panel de encendido y apagado.

E Una tarjeta de control electrónica, que consiste de un transformador y dos relevadores que forman la caja de control cuya funcion es detectar si el sensor de la charola esta en posición, la palanca presionadora esta arriba o abajo y es capaz de encender y apagar el equipo. Este sistema también proteje al usuario ya que en caso de una falla de energía eléctrica se desconecta y no enciende sino hasta que voluntariamente se presiona el boton “I” de arranque.

1.4 - ACCESORIOS + UTENSILIOS

1.4.1 - ACESORIOS

El procesador de vegetales es provisto con muchos accesorios. Algunos de ellos son provistos con el equipo y otros son provistos bajo requerimiento especifico del cliente.

1.4.1.1 - ACCESORIOS ESTANDARD

Empujador: Fabricado de polietileno de alta densidad, es introducido en el conducto de la palanca presionadora para facilitar el corte de productos pequeños. (Fig.n°6)

Charola recolectora: Fabricado de polietileno no tóxico, dotado con un sensor magnético de amplia capacidad. (Fig. n°7).

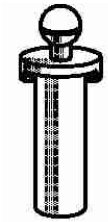


Fig. n°6 - Empujador.

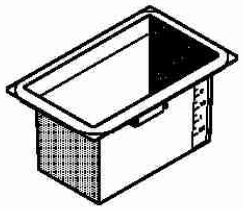


Fig. n°7 - Charola con sensor magnético.

Paleta desviadora:

Fabricada de acero inoxidable tipo 304 es ensamblada dentro del pivote. Facilita la expulsión del producto cortado. Debe ser usada unicamente con los siguientes discos RA 2- 7, RE 5. (Fig. n°8)

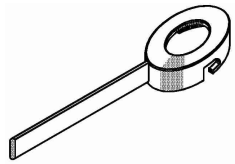


Fig. n°8 - Paleta desviadora

3.2 - CHECANDO EMPAQUE Y CONTENIDO AL RECIBIRLA

Al recibir el paquete que contiene el Procesador de Vegetales PV-90, revise el empaque no haya sido dañado durante el transporte, al examinarlo revise signos de maltrato, cortes hechos al empaque, caídas, si es así reporte el daño al transportista dentro de los tres dias despues de haberlo recibido, tome un reporte escrito de cualquier daño que presente la máquina. NUNCA VOLTE LA PARTE DE ABAJO HACIA ARRIBA!! Al moverla asegurese de que es sostenida firmemente por los cuatro puntos fundamentales guardando paralelismo con la superficie.

3.3 - DESAGASE DEL EMPAQUE

Los componentes del empaque (cartón, plástico bolsa y espuma de poliuretano) son productos compatibles con los desechos urbanos; por esta razón puede deshacerse de ellos sin ninguna dificultad. Si se instala en algun otra ciudad o país se deben seguir las leyes que haya para deshacerse del empaque.

CAPITULO 4 - INSTALACION

4.1 - ACOMODANDO LA MAQUINA

La superficie sobre la cual la máquina descansará debe ser seleccionada tomando en cuenta las dimensiones indicadas en la figura n°15 (debe estar más amplia que esto); además, seca, plana, firme y estable, con una altura aproximadamente de 80 cms. desde el piso. También, la máquina debe ser puesta en un ambiente de máxima humedad no salina de 75% donde los rangos de temperatura esten entre +5° y 35°C en otras palabras debe estar en un medio ambiente que no provoque un malfuncionamiento al equipo.

4.1.1 - ACOMODANDO LA BANDEJA RECOLECTORA

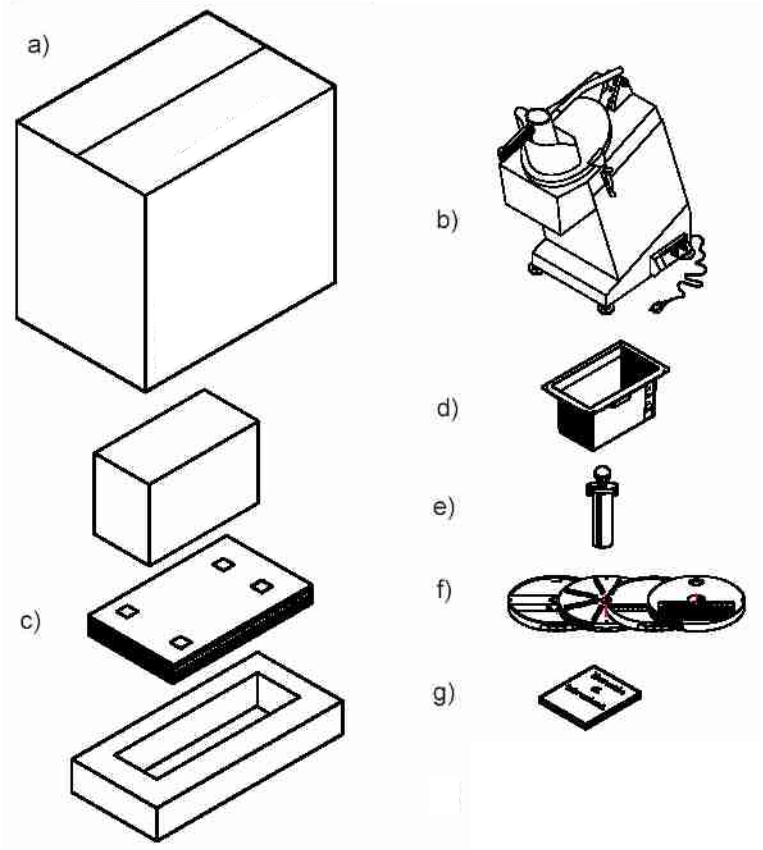
Se debera colocar la bandeja recolectora del procesador de vegetales PV-90 bajo la boca de descarga de la máquina, que adecuadamente cubra toda el area , con el sensor magnético hacia la cara de adentro junto a la máquina como se indica en la figura vea (fig. n°17).

CAP. 3 - RECIBIENDO LA MAQUINA

3.1 - AL RECIBIR LA MAQUINA (vea Fig. n°16)

El empaque del procesador de vegetales PV-90 esta diseñado bajo ciertas premisas y consta de:

a) Caja de carton corrugado;
b) La máquina;
c) Insertos para mantener la máquina estable;
d) Charola;
e) empujador;
f) Uno de estos discos;
g) Este manual.



1.4.2 - UTENSILIOS

El procesador de vegetales PV-90 puede ser provisto con diferentes clases de discos, sobre pedido, adecuados para diferentes clases de proceso.

- DISCO PARA REBANAR “RE”:
Tiene una estructura de aluminio con una navaja de acero inoxidable tipo 420.
Los siguientes modelos estan disponibles:

RE5 especificamente para tomates y pimiento morron.
RE10
RE14

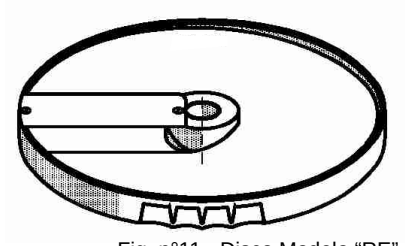


Fig. n°11 - Disco Modelo “RE”

- DISCOS PARA RAYADO “RA”:
Tienen una estructura de plastico, el cuerpo del disco es de Acero Inoxidable tipo 420.

Los siguientes modelos estan disponibles:

RA2
RA7

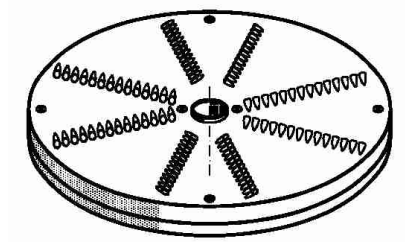


Fig. n°12 - Disco Modelo“RA”

- DISCOS PARA PICAR EN TIRAS “JU”:

Tienen una estructura de aluminio con navajas de acero inoxidable tipo 420.

Los siguientes modelos estan disponibles:

BA8
BA10

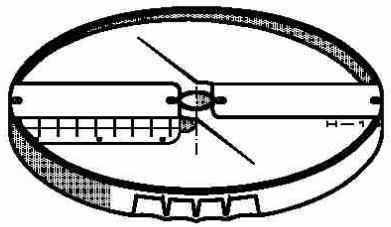


Fig. n°13 - Disco Modelo“BA”

- DISCOS PARA CORTAR EN CUBOS “CU”:

Tienen una estructura de aluminio con navajas de acero inoxidable.

Los siguientes modelos estan disponibles:

CU10 junto con RE10
CU20 RE14

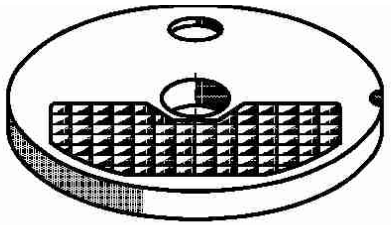
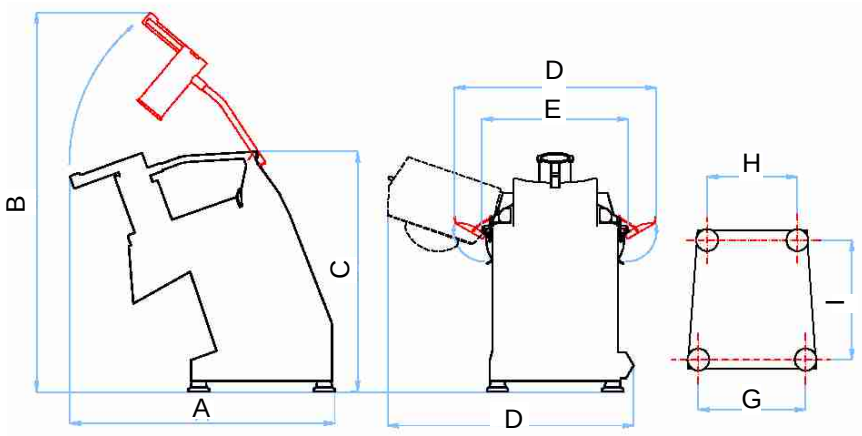


Fig. n°14 - Disco Modelo“CU”

CAP.2 - INFORMACION TECNICA

2.1. - VOLUMEN, PESO, CARACTERISTICAS...

Fig. n°15 - Dimensiones



	unidad	PV-90 Tapa Aluminio
Energía Suministarda	1 ϕ	115 V / 60 Hz
Capacidad de Motor	Watt (HP)	373, (1/2)
Velocidad	RPM	300
Posicion de las patas	mm	225 x 180 x 255
Dimensiones	mm	510 x 280 x 460 (A X E X C)
Dimension Máxima	mm	510 x 535 x 790 (A X D X B)
Dimension de empaque	mm	720 x 350 x 500
Peso Neto	kg	23
Peso Bruto	kg	26
Nivel de Ruido	dB	⩽ 70

Las caracteristicas electricas de la máquina son mostradas en la placa de datos que se ubica en la parte trasera de la máquina, antes de instalar vea el punto 4.2 INSTALACION ELECTRICA.